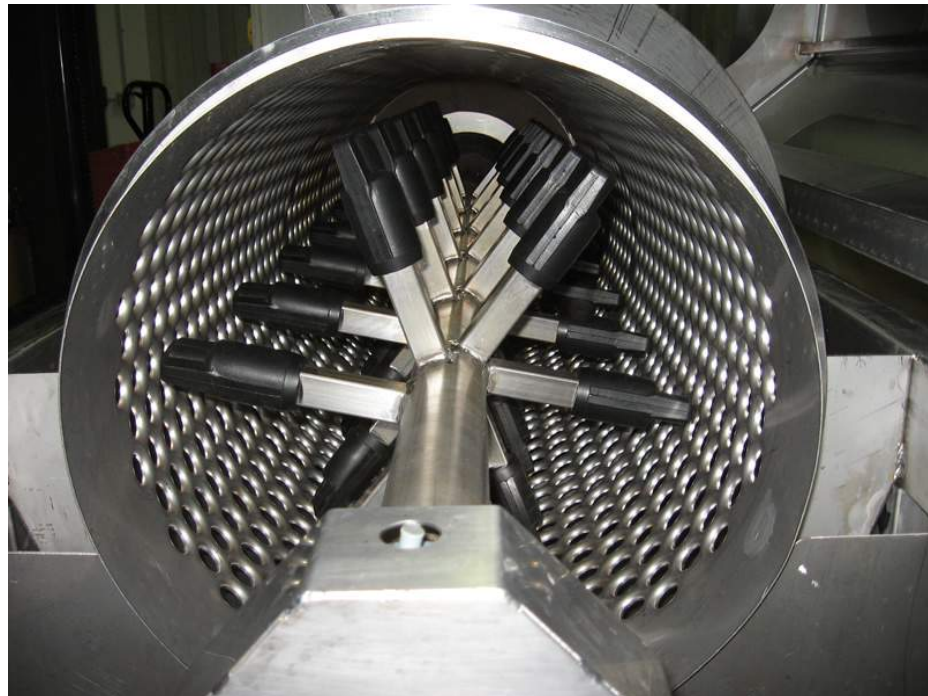


Diagramm Rotweinvinifikation

CASCINA MUCCI RODDINO



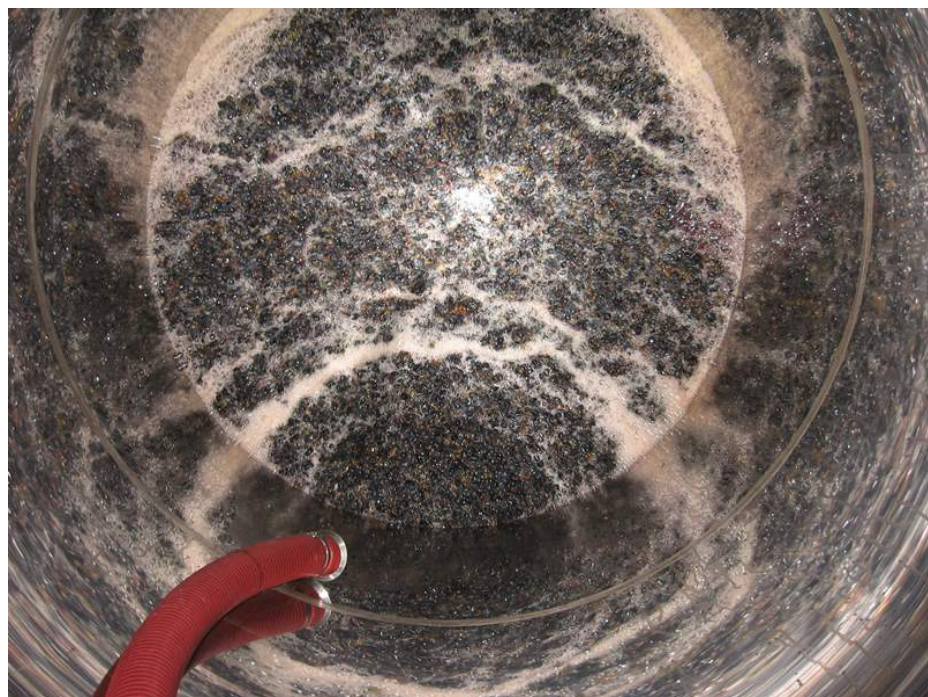
Quetschen und
Entrappen
der Trauben



Pumpen
der Maische in
den Gärtank



Übergiessen
des Tresterhutes
mit Most



Alkoholische
Gärung/Mazeration
an der Maische
Malolaktische
Gärung

<— selektionierte Hefen

<— Milchsäurebakterien



Abstich,
Pressen
der Maische

Seihmost / Pressmost —> Jungwein

vom Trub
abziehen

Trester

Destillation in
der Brennerei

Ausbau im
Kirschholz



Ausbau in
Barriques

Assemblage im
Stahltank

Schönung
Kältestabilisierung

Abfüllung

